

FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-PRIMAFLORA.FR
Révision : 1 du 08/10/2013

PRIMAFLORA™

Protection microbiologique des moûts

Intérêts œnologiques

- Ensemble complexe de microflore levurienne et bactérienne issu des meilleures sélections.
- Contient des non-saccharomyces, présentes naturellement sur le raisin, contribuant à la complexité aromatique.
- Implantation rapide sur jus aussi bien à la récolte et au foulage.
- Très bonne occupation du terrain, limite le développement aux flores indésirables comme *Brettanomyces* ou les bactéries lactiques productrices d'Amine biogène.
- Réduit l'oxydation des jus par captation d'oxygène.

Composition et caractéristiques techniques

- Levures naturelles vivifiables du genre Non-saccharomyces, *Saccharomyces cerevisiae*
- Ecorces de levures
- Bactéries lactiques *oenoccocus*, Lactobacilles homofermentaires
- **Population viable** > 1.10^{10} cellules / gramme
- **Humidité** < 6%
- **Conservateurs** : Contient du Monostéarate de Sorbitane (E471)
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

PRIMAFLORA™ est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise
  - Sur vin blanc : de 3 à 5 g/hl au pressurage, ou avant foulage ou sur machine à vendanger.
  - Sur vin rouge : à 5 g/hl sur machine à vendanger ou à l'encuvage et jusqu'à 10 g/hl pour des vendanges altérée et chaudes ou des pH supérieur à 4.

Mode d'emploi

- Sortir la quantité nécessaire du congélateur.
- Réhydrater 500 g de PRIMAFLORA dans 10 Litres d'eau minérale ou d'eau non chlorée à 25-30°C et sucrée à 50g/L pendant 15 minutes.
- Répartir sur le raisin.

Précautions d'emploi

- Demander un suivi technique à votre œnologue pour une meilleure utilisation de PRIMAFLORA™
- Ne pas conserver la solution plus de 45 minutes :
  - Doubler le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 3 heures
  - Quintupler le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 12 heures
- Ne pas employer sur des jus sulfités.

Conditionnement et conservation

- Sachet de 500 g.
- Conserver au congélateur.
- Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- **Conservation en sachet scellé d'origine :** Mortalité < 20% par an à 10°C

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr